

Spaghetti mit Trüffel-Butter, Garnelen

Für 2 Personen

175 g Hartweizendunst	150 g Zuckerschoten	50 g Hartweizengrieß
25 g Semmelbrössel	100 ml Sekt, trocken	100 ml Geflügelfond
70 ml Olivenöl	8 Eier	6 Blacktigergarnelen
2 Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt	1 Trüffel
1 Zehe Knoblauch	1 EL Trüffelbutter	6 Zweige Thymian
1 Prise Muskat	Meersalz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Den Hartweizendunst, den Hartweizengrieß, 25 Milliliter Olivenöl und das Eigelb vermengen sowie mit Salz und Muskat abschmecken. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten und 15 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig durch die Nudelmaschine drehen und Spaghetti formen. Derweil den Thymian zupfen und zusammen mit den Semmelbröseln und einem halben Esslöffel Olivenöl pürieren. Das Ganze anschließend auf ein Backblech mit Backpapier ausbreiten, salzen und für fünf Minuten im Backofen rösten. Für die Soße den Sekt mit dem Geflügelfond aufsetzen und langsam einkochen. Anschließend das Ganze mit frischem Trüffel abschmecken. Die Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Die Garnelen waschen, trocken tupfen, den Darm entfernen, pellen und zusammen mit den Zuckerschotenstreifen in zwei Esslöffel Olivenöl anbraten. Die Schalotte abziehen, und in feine Streifen schneiden. Die Schale von der Zitrone reiben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken, und mit der Schalotte und der Zitronenschale in die Pfanne geben. Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und für eine weitere Minuten anbraten. Die Pasta für drei Minuten abkochen. Die Pasta abgießen und tropfnass zusammen mit der Trüffelbutter in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken und gegebenenfalls nochmals salzen und pfeffern. Die Pasta mit den Garnelen und den Zuckerschoten und der Soße anrichten, mit den Bröseln überstreuen und servieren.

Jan-Philipp Cleusters am 04. November 2009